

## Beurre au poivre

250 g de beurre du choix ramolli

2 cs de jus de citron

1 cs de pâte d'anchois

1-2 cs de grains de poivre vert mariné  
(en bocal)

Sel, poivre, paprika



**1** Battre en mousse le beurre de choix, le jus de citron et la pâte d'anchois jusqu'à coloration presque blanche.

**2** Incorporer les grains de poivre et les épices à la masse de base.

Pour accompagner le poisson, la viande grillé ou brièvement rôtie.